Continental Edison

FRITEUSE

Réf: XJ-7K120/ Modèle: CEFR45IX

CE

MANUEL D'UTILISATION

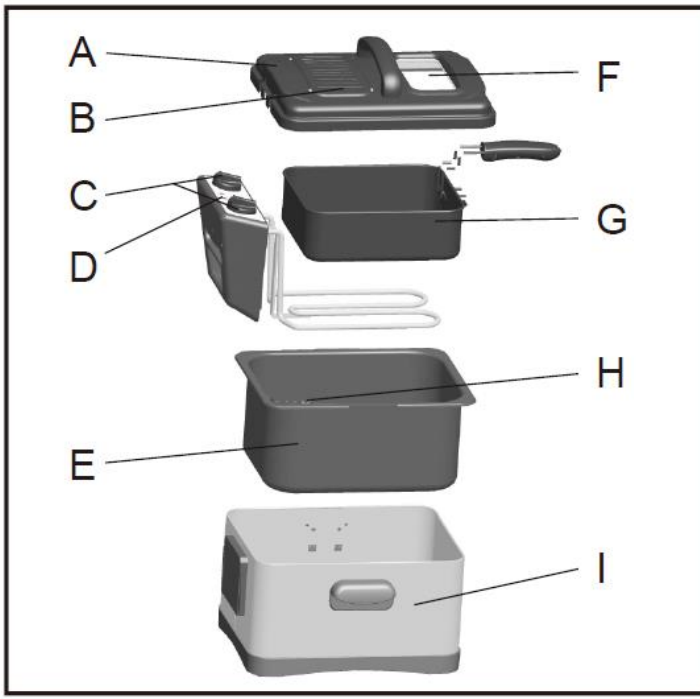
PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance indépendant.
Lorsque vous utilisez un appareil électrique, veuillez respecter des précautions de sécurité élémentaires, incluant les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions. Conservez ces instructions pour toute consultation ultérieure.
2. Cet appareil ne doit pas être immergé.
3. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
4. Veillez à ce que cet appareil reste hors de portée des enfants.
5. Branchez la prise d'alimentation à une prise murale appropriée.
6. Ne laissez pas le câble d'alimentation suspendre d'un bord de table ou d'un comptoir et ne le mettez pas en contact avec des surfaces chaudes.
7. La cuve doit être complètement sèche avant d'être remplie d'huile ou de graisse.
8. La cuve doit être remplie à un niveau situé entre les niveaux minimum et maximum indiqués sur la paroi. N'allumez pas la friteuse avant d'avoir rempli la cuve d'huile ou de graisse.
9. Pendant la cuisson, de la vapeur brûlante s'échappe du filtre. Faites attention à ne pas vous brûler les mains ou le visage avec cette vapeur.
10. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
    - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres
    - environnements professionnels;
    - des fermes;
    - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
    - des environnements du type chambres d'hôtes.
11. Évitez de faire frire des aliments riches en eau, car ceux-ci peuvent provoquer de grosses éclaboussures.
12. N'utilisez pas cet appareil si le câble ou la prise d'alimentation est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne plus correctement, est tombé ou a été endommagé d'une manière ou d'une autre.
13. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant. Ils pourraient constituer un danger pour l'utilisateur et risqueraient d'endommager l'appareil.
14. Veillez à assurer une ventilation adéquate pendant que l'appareil fonctionne.
15. Débranchez le câble de l'appareil de la source d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer, de le nettoyer ou de le ranger.
16. Débranchez le câble d'alimentation de la prise électrique en tirant sur la prise. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation.
17. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

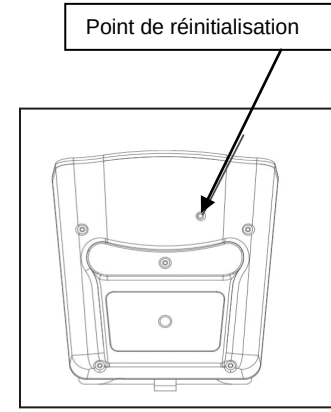
18. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
19. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
20. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
21. La façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires ou de l'huile, référez-vous dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en page 7.

PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL



A. Couvercle
B. Filtre
C. Bouton de contrôle de la température et minuteur
D. Alimentation et indicateur lumineux de chauffage
E. Cuve
F. Hublot d'observation
G. Panier de friture
H. Indications minimum et maximum du niveau d'huile
I . Boîtier externe

Arrêt automatique de sécurité



Cette friteuse est équipée d'un système d'arrêt automatique de sécurité destiné à la protéger contre la surchauffe (ex: si la cuve n'est pas assez remplie ou si des blocs de graisse solide sont en train de fondre).

Lorsque le système d'arrêt automatique a éteint l'appareil, procédez de la manière suivante.

1. Laissez l'huile ou la graisse refroidir pendant environ 30 minutes.

2. Appuyez sur le bouton de réinitialisation situé à l'arrière du panneau de commande.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

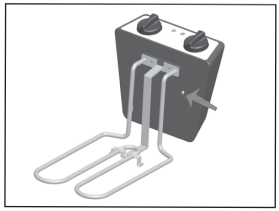
1. Sortez le couvercle, le panier de friture, la friteuse et tous les matériaux d'emballage du carton d'emballage.

2. Lavez le panier de friture et le couvercle dans de l'eau chaude et savonneuse. Essuyez-les bien.

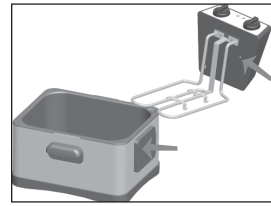
3. Frottez la paroi intérieure de la cuve avec un chiffon mouillé, puis séchez-la complètement avant de la remplir.

4. Cette friteuse est équipée d'un micro-interrupteur de sécurité sur le boîtier de contrôle. Il permet d'assurer que le boîtier de contrôle est fixé au boîtier métallique externe dans une position correcte avant de pouvoir utiliser l'appareil. Fixez le boîtier de contrôle dans la fente sur le côté du boîtier métallique extérieur. Assurez-vous que le micro-interrupteur de sécurité est pressé par le déclenchement sur le boîtier métallique externe. L'unité ne peut pas être utilisée si le boîtier de contrôle n'est pas fixé correctement au boîtier

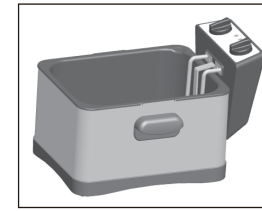
externe. Si cela ne fonctionne pas, retirez le boîtier de contrôle et fixez-le à nouveau jusqu'à ce que le micro-interrupteur soit pressé par la gâchette.



Micro-interrupteur



Assurez-vous que le micro-interrupteur de sécurité est pressé par la gâchette



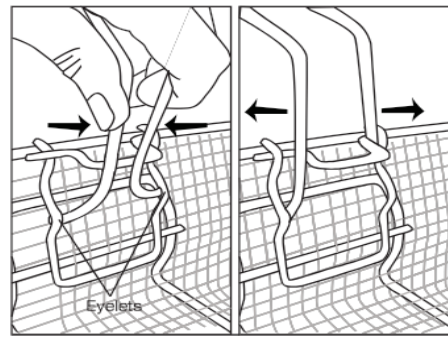
Assemblage du panier

1. Pour accrocher la poignée au panier, pressez

les deux tiges de la poignée simultanément et

faites entrer les extrémités des tiges dans les œillets prévus à cet effet.

2. Rabaissez la poignée en arrière et tournez-la jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position. Avant de faire fonctionner la friteuse, assurez-vous que la poignée est correctement fixée au panier.



Préparation de l'huile/de la graisse

Il est recommandé de ne pas mélanger différentes marques d'huile ou de graisse. Nous vous conseillons d'utiliser de l'huile à friture ou de la graisse à frire liquide. Si vous avez l'intention de faire fondre de la graisse solide, procédez de la manière suivante afin d'éviter les éclaboussures :

1. Mettez les blocs de graisse dans une poêle normale et faites-les fondre à feu doux.

2. Versez délicatement la graisse fondue dans la friteuse.

Si la graisse s'est solidifiée après la dernière friture, percez quelques trous à l'intérieur à l'aide d'une fourchette.

UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Placez la friteuse sur une surface plane, stable et sèche.

2. Vérifiez qu'elle est bien éteinte.

3. Remplissez-la lentement, jusqu'à un niveau situé entre les indications minimum et maximum figurant sur la paroi de la cuve. Si vous utilisez de la graisse à frire, reportez-vous à la section "Préparation de l'huile/de la graisse".

Indications du niveau	Litre
MIN	3 litres
MAX	4 litres

4. Mettez le bouton de réglage sur la température souhaitée, puis allumez l'appareil.

5. Le témoin lumineux s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.

L'huile ou la graisse atteint la température réglée en 8 à 12 minutes.

6. Mettez les aliments (ex: des frites) dans le panier placé sur le crochet, puis faites descendre lentement le panier dans l'huile ou la graisse bouillante.

7. Vérifiez que le panier est accroché correctement. L'appareil peut être utilisé sans son couvercle.

8. Vous remarquerez que le témoin lumineux s'allume et s'éteint par intermittence; ceci est normal, car l'appareil est équipé d'un régulateur de température.

9. Si vous allumez l'appareil accidentellement alors qu'il est vide ou pas assez rempli, il s'éteindra automatiquement afin d'éviter tout risque de surchauffe. Si cela se produit, éteignez la friteuse puis débranchez-la. Attendez que la résistance ait refroidi. À l'aide d'une épingle ou d'un tournevis, appuyez sur le bouton de réinitialisation. Cette manipulation permet de réinitialiser la friteuse. Votre friteuse est maintenant prête à l'emploi.

Après la cuisson

1. Sortez le panier de la friteuse.

2. Secouez le panier pour égoutter l'excédent d'huile ou de graisse. Vous pouvez également verser les aliments dans un saladier tapissé de papier absorbant, comme un essuie-tout.

3. Éteignez l’appareil.

4. Débranchez l'appareil après usage.

5. Attendez qu'il ait complètement refroidi avant de le nettoyer ou de le ranger.

NETTOYAGE

Assurez-vous que l'appareil est bien débranché avant de le nettoyer.

Attendez que la friteuse ait complètement refroidi avant de procéder au nettoyage.

Attendre dans tous les cas, 1 ou 2 heures après utilisation avant de vous servir de nouveau de votre friteuse pour éviter tout risque de brûlure.

Ne déplacez jamais votre friteuse lorsque l'huile est encore chaude.

L'huile peut être utilisée plusieurs fois. Pour la conserver, laissez-la dans la friteuse et fermer le couvercle.

L'huile doit être filtrée après chaque utilisation afin qu'il n'y ait aucun résidu.

Pour nettoyer la friteuse, videz l'huile, et essuyez les parois de la cuve en acier émaillé avec du papier absorbant, puis un chiffon doux humide imbibé d'un peu de liquide vaisselle. Puis rincez-les à l'aide d'un chiffon humide et séchez-les avec un chiffon doux. Le corps de la friteuse est en acier inoxydable. Pour éviter d'endommager ces parties de l'appareil, n'utilisez jamais de produits abrasifs, ni d'ustensiles tranchants.

L'extérieur de la friteuse peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs.

Le panier peut être lavé à l'eau chaude savonneuse.

Le bloc électrique avec résistance chauffante peut être nettoyé avec un chiffon doux et sec.

N'immergez pas l'appareil dans l'eau quand vous le nettoyez.

Rangement

- Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le ranger.
- Ne repliez pas la poignée dans le panier avant que l'huile n'ait complètement refroidi.

CONNEXION À L'ALIMENTATION

- Avant de brancher l’appareil, vérifiez que la tension indiquée sous l’appareil est la même que celle des prises de courant de votre domicile. Dans le cas contraire, ne branchez pas l'appareil et demandez l'avis de votre revendeur.

- Les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective.

- Ne pas se débarrasser des déchets d’équipements électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés, mais procéder à leur collecte sélective.

IMPORTE PAR

E.M.C.DISTRIBUTION

BP 92.77316 MARNE LA VALLEE CEDEX 2 FRANCE